

บทที่ 4

ผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี โดยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาองค์ความรู้ท้องถิ่น คือ การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 2) พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล และ 3) จัดทำคลังแหล่งการเรียนรู้ เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล มีขั้นตอนการดำเนินการวิจัย 2 ขั้นตอน คือ ขั้นตอนที่ 1 ขั้นเตรียมการ ขั้นตอนที่ 2 ขั้นดำเนินการวิจัย ซึ่งแบ่งออกเป็น 4 ระยะ คือ ระยะที่ 1 การสร้างองค์ความรู้ท้องถิ่น ระยะที่ 2 การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น ระยะที่ 3 การทดลองใช้หลักสูตร และ ระยะที่ 4 การจัดทำคลังแหล่งการเรียนรู้ โดยมีพื้นที่เป้าหมาย คือ ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี สำหรับผลการวิจัย ผู้วิจัยได้นำเสนอแบ่งเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ผลการศึกษาองค์ความรู้ท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

ตอนที่ 2 ผลการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

ตอนที่ 3 ผลการจัดทำคลังแหล่งการเรียนรู้ เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

รายละเอียดของผลการวิจัยในแต่ละตอนรายละเอียดดังนี้

ตอนที่ 1 ผลการศึกษาองค์ความรู้ท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

ผลการศึกษาองค์ความรู้ท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี พบว่า การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล มี 4 ประเภท ได้แก่ 1) การแปรรูปอาหารทะเลโดยใช้ความร้อน 2) การแปรรูปอาหารทะเลโดยการตากแห้ง 3) การแปรรูปอาหารทะเลโดยการหมักดอง และ 4) การแปรรูปอาหารทะเลโดยใช้ความเย็น ซึ่งการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น แต่ละประเภท มีรายละเอียดดังนี้

1. การแปรรูปอาหารทะเลโดยใช้ความร้อน

การแปรรูปอาหารทะเลโดยใช้ความร้อนมี 3 ชนิด ได้แก่ 1) การนึ่งปูม้า 2) การต้มปูม้าแกะเนื้อ และ 3) การทำห่อหมกทะเล



2. การแปรรูปอาหารโดยการตากแห้ง

การแปรรูปอาหารโดยการตากแห้งมี 10 ชนิด ได้แก่ 1) การทำหอยเสียบตากแห้ง 2) การทำหมึกขูดตากแห้ง 3) การทำกุ้งแห้ง 4) การทำปลาติมตากแห้ง 5) การทำปลาไส้ตันตากแห้ง 6) การทำปลากระเมาะแดดเดียว 7) การทำปลากระบอกแดดเดียว 8) การทำปลาจวดแดดเดียว 9) การทำปลาลิ้นหมาแดดเดียว และ 10) การทำปลากอกะแล้แดดเดียว



3. การแปรรูปอาหารโดยการหมักดอง

การแปรรูปอาหารโดยการหมักดองมี 4 ชนิด ได้แก่ 1) การทำกะปิ 2) การทำปูแป้นดอง 3) การทำปูแสมดอง และ 4) การทำหอยแครงดองเค็ม



4. การแปรรูปอาหารโดยใช้ความเย็น

การแปรรูปอาหารโดยใช้ความเย็นมี 5 ชนิด ได้แก่ 1) ปลาสดแช่เย็น 2) กุ้งสดแช่เย็น หมึกสดแช่เย็น ปูแสมแช่เย็นและปูแป้นแช่เย็น



ตอนที่ 2 ผลของการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

ผลการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี พบว่า

1. โครงสร้างของหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล เป็นโครงสร้างหลักสูตรท้องถิ่นที่มีความสอดคล้องกับกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ของหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ซึ่งองค์ประกอบของหลักสูตร 12 องค์ประกอบ ได้แก่ 1) หลักการ 2) วิสัยทัศน์ 3) พันธกิจ 4) สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน 5) คุณลักษณะอันพึงประสงค์ 6) สาระการเรียนรู้และมาตรฐานการเรียนรู้ 7) โครงสร้าง 8) คำอธิบายรายวิชา 9) หน่วยการเรียนรู้ 10) แนวการจัดการเรียนรู้ 11) สื่อและแหล่งการเรียนรู้ และ 12) การวัดผลและประเมินผล (รายละเอียด ในภาคผนวก ก หน้า 196 - 223)

2. สาระการเรียนรู้ท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล ใช้สอนสำหรับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ประกอบด้วย หน่วยการเรียนรู้ จำนวน 2 หน่วยการเรียนรู้ ได้แก่ หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 บริบทชุมชนตำบลปากทะเล และหน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การแปรรูปอาหารทะเลและคุณธรรมในการประกอบอาชีพ (รายละเอียดในภาคผนวก จ หน้า 267 - 341) เป็นสาระการเรียนรู้ท้องถิ่นที่มีความสอดคล้องกับสาระการเรียนรู้และมาตรฐานการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยีตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระที่ 4 การอาชีพ มาตรฐาน ง 4.1 เข้าใจ มีทักษะที่จำเป็น มีประสบการณ์ เห็นแนวทางในงานอาชีพ ใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาอาชีพ และมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ โดยมีความสอดคล้องกับตัวชี้วัด ของชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จำนวน 2 ตัวชี้วัด คือ 1) สำรวจตนเองเพื่อวางแผนในการเลือกอาชีพ และ 2) ระบุความรู้ ความสามารถและคุณธรรมที่สัมพันธ์กับอาชีพที่สนใจ

3. แผนการจัดการเรียนรู้ จำนวน 3 แผน คือ แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 1 เรื่อง การสำรวจตนเองและการเลือกอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2 เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล และแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 3 เรื่อง การปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลอย่างมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ (รายละเอียดในภาคผนวก ค หน้า 224 - 259)

4. ผลการทดลองใช้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรีกับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียน

บ้านดอนมะขาม อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี จำนวน 10 คน ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2552 มีผลการทดลองใช้หลักสูตรท้องถิ่น ดังนี้

4.1 ผลการเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล ก่อนและหลังเรียน

ตารางที่ 2 ผลการเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล ก่อนและหลังเรียน

	คะแนนก่อนเรียน			คะแนนหลังเรียน			เพิ่มขึ้น
	(30)	S.D.	ร้อยละ	(30)	S.D.	ร้อยละ	คะแนน
เฉลี่ย	17.40	4.45	58.00	25.40	2.59	84.67	8.00
ร้อยละ	58.00		58.00	84.67		84.67	26.67

จากตารางที่ 2 ผลการเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนเรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล ก่อนและหลังเรียน พบว่า นักเรียนที่เรียนหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล มีคะแนนสอบหลังเรียนเพิ่มขึ้นจากคะแนนสอบก่อนเรียนอย่างชัดเจน โดยนักเรียนมี คะแนนเฉลี่ยก่อนเรียน ($\bar{X} = 17.40$, S.D. = 4.45) คิดเป็นร้อยละ 58.00 และคะแนนเฉลี่ยหลังเรียน ($\bar{X} = 25.40$, S.D. = 2.59) คิดเป็นร้อยละ 84.67 คะแนนเฉลี่ยหลังเรียนเพิ่มขึ้นร้อยละ 26.67 (รายละเอียดในภาคผนวก ง หน้า 260 - 265) ดังนั้น จึงสรุปได้ว่า เมื่อนักเรียนได้เรียนหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเลแล้ว นักเรียนส่วนใหญ่มีความรู้เพิ่มขึ้นอย่างชัดเจนและมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนในระดับที่น่าพึงพอใจ ซึ่งแสดงว่า เมื่อนักเรียนได้เรียนหลักสูตรท้องถิ่นแล้ว นักเรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลเป็นอย่างดี

4.2 ผลการประเมินด้านทักษะการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล มีการประเมินผลด้านทักษะการแปรรูปอาหารทะเลของนักเรียน ประกอบด้วย 3 ส่วน คือ 1) การประเมินทักษะการปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของนักเรียน 2) การประเมินทักษะกระบวนการในการทำงานของนักเรียน 3) การประเมินผลสำเร็จของการปฏิบัติงาน โดยผู้วิจัย ครูผู้สอนโรงเรียนบ้านดอนมะขาม และผู้รู้ในท้องถิ่นหรือปราชญ์ชาวบ้านเป็นผู้ประเมินผล ดังนี้

1) ผลการประเมินด้านทักษะการปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล ผู้วิจัยได้ประเมินทักษะการปฏิบัติงานของนักเรียนในภาคปฏิบัติ รวมทั้งหมด 60 คะแนนเต็ม ผลการประเมินนักเรียนในภาคปฏิบัติ พบว่า นักเรียนมีคะแนนเฉลี่ย 52.80 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.14 ดังรายละเอียดในตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ผลการประเมินด้านทักษะการปฏิบัติการในการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ของนักเรียน

การปฏิบัติ	คะแนนเต็ม	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
การเตรียมวัสดุและเครื่องมือ	10	8.80	0.42
การใช้เครื่องมือเหมาะสมกับงาน	10	8.80	0.42
การปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลถูกขั้นตอน	10	9.10	0.32
ความคล่องแคล่วในการทำงาน	10	8.70	0.48
การเก็บรักษาเครื่องมือ	10	8.60	0.52
การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย	10	8.80	0.42
รวม	60	52.80	1.14

จากตารางที่ 3 พบว่า ผลการประเมินทักษะการปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล ของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 มีคะแนนเฉลี่ยร้อยละ 52.80 โดยมีคะแนนเฉลี่ยมากที่สุด ได้แก่ การปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลถูกขั้นตอน (ค่าเฉลี่ย 9.10 , ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.32) รองลงมาได้แก่ ทักษะการเตรียมวัสดุและเครื่องมือ (ค่าเฉลี่ย 8.80 , ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.42) ทักษะการใช้เครื่องมือเหมาะสมกับงาน (ค่าเฉลี่ย 8.80 , ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.42) ทักษะการบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย (ค่าเฉลี่ย 8.80 , ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.42) ทักษะความคล่องแคล่วในการทำงาน (ค่าเฉลี่ย 8.70 , ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.48) และน้อยที่สุดได้แก่ ทักษะการเก็บรักษาเครื่องมือ (ค่าเฉลี่ย 8.60 , ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.52) (รายละเอียดในภาคผนวก ง หน้า 265)

2) ผลการประเมินด้านทักษะกระบวนการในการทำงานของนักเรียนในภาพรวมมีการปฏิบัติอยู่ในระดับดี (ค่าเฉลี่ย 2.68 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.99) แยกพิจารณาทางด้าน พบว่า ทักษะกระบวนการในการทำงานของนักเรียนสูงสุด ได้แก่ การเก็บรักษาเครื่องมือปฏิบัติอยู่ในระดับดี (ค่าเฉลี่ย 2.90 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.31) รองลงมา ได้แก่ การเตรียมวัสดุและเครื่องมือ ปฏิบัติอยู่

ในระดับดี (ค่าเฉลี่ย 2.70 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.48) การปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลถูกขึ้นตอน ปฏิบัติอยู่ในระดับดี (ค่าเฉลี่ย 2.70 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.48) และต่ำสุดได้แก่ การใช้เครื่องมือ เหมาะสมกับงานปฏิบัติอยู่ในระดับดี (ค่าเฉลี่ย 2.60 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.51) ความคล่องแคล่ว ในการทำงานปฏิบัติอยู่ในระดับดี (ค่าเฉลี่ย 2.60 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.51) การบรรจุผลิตภัณฑ์ เพื่อจำหน่ายปฏิบัติอยู่ในระดับดี (ค่าเฉลี่ย 2.60 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.51) (รายละเอียดใน ภาคผนวก ง หน้า 263) ดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ผลการประเมินด้านทักษะกระบวนการในการทำงานของนักเรียน

การปฏิบัติ	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ความหมาย
การเตรียมวัสดุและเครื่องมือ	2.70	0.48	การปฏิบัติอยู่ในระดับดี
การใช้เครื่องมือเหมาะสมกับงาน	2.60	0.51	การปฏิบัติอยู่ในระดับดี
การปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลถูกขึ้นตอน	2.70	0.48	การปฏิบัติอยู่ในระดับดี
ความคล่องแคล่วในการทำงาน	2.60	0.51	การปฏิบัติอยู่ในระดับดี
การเก็บรักษาเครื่องมือ/สถานที่	2.90	0.31	การปฏิบัติอยู่ในระดับดี
การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย	2.60	0.51	การปฏิบัติอยู่ในระดับดี
รวมเฉลี่ย	2.68	0.99	การปฏิบัติอยู่ในระดับดี

3) ผลการประเมินผลสำเร็จของการปฏิบัติงานของนักเรียน พบว่า ผลสำเร็จของการปฏิบัติงานของนักเรียนในภาพรวม ผลสำเร็จของงานอยู่ในระดับดี (ค่าเฉลี่ย 2.75 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.85) เมื่อแยกพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ผลสำเร็จของการปฏิบัติงานสูงสุด ได้แก่ ความถูกต้องของผลงาน ผลสำเร็จของงานอยู่ในระดับดี (ค่าเฉลี่ย 2.80 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.42) และต่ำสุด ได้แก่ ความเรียบร้อยของผลงาน ผลสำเร็จของงานอยู่ในระดับดี (ค่าเฉลี่ย 2.70 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.48) (รายละเอียดในภาคผนวก ง หน้า 264) ดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ผลการประเมินผลสำเร็จของการปฏิบัติงานของนักเรียน

ผลการปฏิบัติ	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ความหมาย
ความเรียบร้อยของผลงาน	2.70	0.48	ผลสำเร็จของงานอยู่ในระดับดี
ความถูกต้องของผลงาน	2.80	0.42	ผลสำเร็จของงานอยู่ในระดับดี
รวมเฉลี่ย	2.75	0.85	ผลสำเร็จของงานอยู่ในระดับดี

จากผลการทดสอบนักเรียนภาคทฤษฎีได้คะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 25.40 คะแนน ภาคปฏิบัตินักเรียนได้คะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 52.80 และด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ได้คะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 8.70 คะแนน รวมคะแนนเฉลี่ยทั้งสามด้านได้คะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 86.90 คะแนน เมื่อนำไปเทียบกับเกณฑ์ระดับผลการเรียนของกระทรวงศึกษาธิการ พบว่า ผลการเรียนของนักเรียนอยู่ในระดับผลการเรียนดีมาก ดังตารางที่ 6

ตารางที่ 6 ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6

รายละเอียด	ค่าคะแนนเฉลี่ยของนักเรียนทั้งหมด
ภาคทฤษฎีคะแนนเต็ม 30 คะแนน	25.40
ภาคปฏิบัติคะแนนเต็ม 60 คะแนน	52.80
คุณลักษณะที่พึงประสงค์ คะแนนเต็ม 10 คะแนน	8.70
รวมคะแนนเต็ม 100 คะแนน	86.90
ระดับผลการเรียน	ดีมาก

สรุปผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ได้ว่า เมื่อนักเรียนเรียนหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเลแล้ว นักเรียนส่วนใหญ่มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนอยู่ในระดับดีมาก

5. ผลการประเมินหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี พบว่า การประเมินผลหลักสูตรท้องถิ่นมีการประเมินผลก่อนใช้หลักสูตร ระหว่างการใช้หลักสูตร และหลังการใช้หลักสูตร โดยการใช้แบบทดสอบวัดความรู้ความเข้าใจ ประเมินผลด้านทักษะการปฏิบัติการแปรรูปอาหาร

นอกจากผลการประเมินทางด้านความรู้ ด้านความสามารถในการปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลในตำบลปากทะเลแล้ว ในส่วนของผู้สอน ผู้รู้ในท้องถิ่นหรือปราชญ์ชาวบ้าน และผู้วิจัยที่มีส่วนเกี่ยวข้องต่อการประเมินหลักสูตรมีความคิดเห็น ดังนี้

ผู้สอนมีความคิดเห็นว่าหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เป็นหลักสูตรที่เหมาะสมสำหรับจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้นักเรียนได้ปฏิบัติจริง และมีส่วนร่วมกับชุมชนในท้องถิ่น ควรจัดให้มีการเรียนการสอนต่อไป

ผู้รู้ในท้องถิ่นหรือปราชญ์ชาวบ้านมีความคิดเห็นว่า หลักสูตรท้องถิ่นเรื่องการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี มีขั้นตอน

กระบวนการเรียนการสอนเป็นระบบ ทำให้การจัดกิจกรรมการเรียนรู้มีประสิทธิภาพ นักเรียนมีความสนใจสามารถปฏิบัติได้ นักเรียนมีคุณธรรมจริยธรรม ให้ความเคารพผู้รู้ในท้องถิ่นเทียบเท่ากับครูผู้สอนคนหนึ่ง ในโรงเรียนดีใจและภูมิใจที่ได้มีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้กับนักเรียนในชุมชน

ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า ผู้รู้ในท้องถิ่นหรือปราชญ์ชาวบ้านมีเทคนิคและมีวิธีการถ่ายทอดความรู้ได้เป็นอย่างดีเหมาะสม ส่วนผู้สอนมีความสามารถในการถ่ายทอดเป็นอย่างดี มีความเข้าใจในพื้นฐานและความสามารถของนักเรียนได้เป็นอย่างดี และนักเรียนส่วนใหญ่มีความตั้งใจในการเรียน ทำให้สามารถตอบคำถามเกี่ยวกับความรู้ เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ได้ถูกต้องสามารถปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเล และมีความสนใจในการเรียนหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

ดังนั้น บุคคลที่มีส่วนเกี่ยวข้องต่อการประเมินผลหลักสูตร ได้แก่ นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนบ้านคอนมะขาม ผู้รู้ในท้องถิ่นหรือปราชญ์ชาวบ้าน ผู้สอน มีความคิดเห็นว่าหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ได้ต่อไป

6. ผลการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เมื่อนำหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องไปทดลองใช้พบว่า มีข้อบกพร่องที่ควรปรับปรุงแก้ไขเรื่องของระยะเวลาที่กำหนดไม่เพียงพอต่อการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ดังนั้น ควรมีการยืดหยุ่นระยะเวลาให้เหมาะสมกับกิจกรรมการเรียนรู้ หรือมีการสอนนอกเวลาเรียน ดังแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2 และ 3 ควรจัดนอกเวลาเรียน เช่น ในช่วงชั่วโมงชุมนุมการงานเตรียมสู่อาชีพ

ดังนั้น ในการประเมินผลและปรับปรุงหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เป็นหลักสูตรฉบับสมบูรณ์ มีความเหมาะสมที่สามารถจะนำไปใช้ในการจัดการเรียนรู้สำหรับนักเรียนประถมศึกษา เนื่องจากเป็นหลักสูตรที่มีองค์ประกอบสอดคล้องและเหมาะสมที่ส่งผลให้นักเรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเล นอกจากนี้ยังเป็นแนวทางในการจัดการเรียนรู้ของท้องถิ่นอย่างเป็นระบบต่อไป

ตอนที่ 3 ผลการจัดทำคลังแหล่งการเรียนรู้ เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

ผู้วิจัยจัดสนทากลุ่มร่วมกับผู้วิจัยร่วม และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกภาคส่วนในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล ได้แก่ ผู้นำชุมชน ผู้รู้ในชุมชนหรือภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน ผู้ปกครอง คณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐานและนักวิชาการขององค์การบริหารส่วนตำบลปากทะเล โดยนำผลของการศึกษาองค์ความรู้ท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ได้จัดการองค์ความรู้ท้องถิ่นโดยการถอดบทเรียนร่วมกันและนำองค์ความรู้ท้องถิ่นมาจัดทำคลังแหล่งการเรียนรู้ของชุมชนตำบลปากทะเลและได้จัดทำแผนที่แสดงที่ตั้งแหล่งการเรียนรู้ให้กับชุมชนตำบลปากทะเล ณ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลปากทะเล พร้อมทั้งนำเสนอรายงานในที่ประชุม ในวันที่ 18 พฤษภาคม 2553 เพื่อเป็นแหล่งการเรียนรู้ที่ช่วยในการส่งเสริมการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้กับนักเรียนและผู้สนใจของชุมชนตำบลปากทะเลและชุมชนอื่น ซึ่งนำองค์ความรู้จัดแหล่งการเรียนรู้ได้ 36 แหล่งการเรียนรู้ แบ่งออกเป็น 4 หมู่ ได้แก่ หมู่ที่ 1 มี 21 แหล่งการเรียนรู้ หมู่ที่ 2 มี 3 แหล่งการเรียนรู้ หมู่ที่ 3 มี 8 แหล่งการเรียนรู้ และหมู่ที่ 4 มี 4 แหล่งการเรียนรู้ ซึ่งในตำบลปากทะเลมีการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถแบ่งออกเป็น 4 ประเภท ได้แก่

1. การแปรรูปอาหารทะเลโดยใช้ความร้อน ได้แก่ การนึ่งปูม้าใส่ถุง (ตัว) การต้มปูม้าแกะเนื้อ และการทำห่อหมก
2. การแปรรูปอาหารทะเลโดยการตากแห้ง ได้แก่ หมึกขูดแดดเดียว ปลากระบอกแดดเดียว ปลากระเมาะแดดเดียว ปลาจวดแดดเดียว ปลาอกกะแล้เค็ม ปลาลิ้นหมาตากแห้ง ปลาไส้ตันตากแห้ง ปลาสิมตากแห้ง หอยเสียบแห้ง และกุ้งแห้ง
3. การแปรรูปอาหารทะเลโดยการหมักดอง ได้แก่ หอยแครงดองเค็ม กะปิ ปูแป้นดองและปูแสมดอง
4. การแปรรูปอาหารทะเลโดยใช้ความเย็น ได้แก่ ปูแป้นแช่เย็น ปูแสมแช่เย็น ปลาชนิดต่าง ๆ แช่เย็น หมึกกล้วยและหมึกกระดองแช่เย็น และกุ้งชนิดต่าง ๆ แช่เย็น

จากคลังแหล่งการเรียนรู้ เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ผู้วิจัยได้ดำเนินการจัดทำเป็นแผนภาพแสดงที่ตั้งแหล่งการเรียนรู้ให้กับชุมชนตำบลปากทะเล เพื่อใช้เป็นข้อมูลศึกษาค้นคว้าให้กับนักเรียน ผู้สนใจ และผู้ที่เกี่ยวข้องในชุมชนได้พัฒนาต่อไปดังแผนภาพที่ 8



แผนภาพที่ 8 แสดงแหล่งการเรียนรู้เรื่องการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research) หรือ PAR มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาองค์ความรู้ เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัด เพชรบุรี 2) พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล และ 3) จัดทำคลังแหล่งการเรียนรู้ เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล พื้นที่เป้าหมาย คือ ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี และโรงเรียนบ้านดอนมะขาม สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาเพชรบุรี เขต 1 กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน ผู้รู้ในชุมชน ผู้ปกครองนักเรียน ผู้นำชุมชน นักวิชาการ ผู้แทนองค์กรท้องถิ่น และนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 มีวิธีการดำเนินการวิจัย 2 ขั้นตอน คือ 1) ขั้นเตรียมการ และ 2) ขั้นตอนการดำเนินงานวิจัย มี 4 ระยะ คือ ระยะที่ 1 การสร้างองค์ความรู้ท้องถิ่น ระยะที่ 2 การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น ระยะที่ 3 การทดลองใช้หลักสูตรท้องถิ่น และระยะที่ 4 การจัดทำคลังแหล่งการเรียนรู้ วิธีการและเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ การสนทนากลุ่ม การประชุมเชิงปฏิบัติการ การสำรวจ การสัมภาษณ์ การสอบถาม การวิเคราะห์ข้อมูลใช้ค่าร้อยละ (%) ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) สำหรับสรุปผลการวิจัย ผู้วิจัยได้นำเสนอแบ่งเป็น 3 ตอน ดังนี้

สรุปผลการวิจัย

1. ผลการศึกษาค้นคว้าท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี พบว่า การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ประกอบด้วย 4 ประเภท คือ 1) การแปรรูปอาหารโดยใช้ความร้อน มี 3 ชนิด ได้แก่ การนึ่งปูม้าใส่ถุ้ง การต้มปูม้าแกะเนื้อ และการทำห่อหมกทะเล 2) การแปรรูปอาหารโดยการตากแห้ง มี 10 ชนิด ได้แก่ การทำหอยเสียบตากแห้ง การทำหมึกขูดตากแห้ง การทำกุ้งแห้ง การทำปลาสิมตากแห้ง การทำปลาไส้ตันตากแห้ง การทำปลากระเมาะแดดเดียว การทำปลากระบอกแดดเดียว การทำปลาจวดแดดเดียว การทำปลาลิ้นหมาแดดเดียว และ

การทำปลาอกกะแล้แดดเดียว 3) การแปรรูปอาหารโดยการหมักดอง มี 4 ชนิด ได้แก่ การทำกะปิ การทำปูแป้นดอง การทำปูแสมดอง และการทำหอยแครงดองเค็ม 4) การแปรรูปอาหารโดยใช้ความเย็น มี 5 ชนิด ได้แก่ ปลาสดแช่เย็น กุ้งสดแช่เย็น หมึกสดแช่เย็น ปูแสมแช่เย็น และปูแป้นแช่เย็น

2. ผลการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี พบว่า โครงสร้างของหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี มีองค์ประกอบของหลักสูตร 12 องค์ประกอบ ได้แก่ หลักการ วิสัยทัศน์ พันธกิจ สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน คุณลักษณะอันพึงประสงค์ สาระการเรียนรู้และมาตรฐานการเรียนรู้ โครงสร้าง คำอธิบายรายวิชา หน่วยการเรียนรู้ แนวการจัดการเรียนรู้ สื่อและแหล่งการเรียนรู้ และการวัดผลและประเมินผล ซึ่งสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ประกอบด้วย หน่วยการเรียนรู้ จำนวน 2 หน่วยการเรียนรู้ ได้แก่ หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 บริบทชุมชนตำบลปากทะเล และหน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรีและคุณธรรมในการประกอบอาชีพ และมีแผนการจัดการเรียนรู้ จำนวน 3 แผน ประกอบด้วย แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 1 เรื่อง การสำรวจตนเองและการเลือกอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2 เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล และแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 3 เรื่อง การปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลอย่างมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ

ผลการทดลองใช้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี กับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนบ้านดอนมะขาม อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี จำนวน 10 คน ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2552 พบว่า นักเรียนที่เรียนหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล มีคะแนนสอบหลังเรียนสูงกว่าคะแนนสอบก่อนเรียนอย่างชัดเจน โดยนักเรียนมีคะแนนเฉลี่ยก่อนเรียน คิดเป็นร้อยละ 58.00 และคะแนนเฉลี่ยหลังเรียน คิดเป็นร้อยละ 84.67 คะแนนเฉลี่ยหลังเรียนเพิ่มขึ้นร้อยละ 26.67 ดังนั้น จึงสรุปได้ว่า เมื่อนักเรียนได้เรียนหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเลแล้ว นักเรียนส่วนใหญ่มีความรู้เพิ่มขึ้นอย่างชัดเจนและมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนในระดับที่น่าพึงพอใจ โดยมีผู้รู้ในชุมชนหรือปราชญ์ชาวบ้าน ผู้วิจัยและผู้สอนกลุ่มสาระการงานอาชีพและเทคโนโลยี เป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยการบอกเล่า การสาธิต การสังเกต การฝึกปฏิบัติจริง การศึกษานอกสถานที่จากแหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่นและบันทึกพฤติกรรมของนักเรียน และนักเรียนมีความสนใจตั้งใจศึกษาในการเรียน ชักถามปัญหาในเรื่องที่ไม่เข้าใจ แลกเปลี่ยนความรู้และความคิดเห็นซึ่งกันและกันทั้งภายในกลุ่มและ

ในชั้นเรียน ใช้ทักษะในการคิดวิเคราะห์และแก้ปัญหาด้วยตนเอง ปฏิบัติกิจกรรมตามใบงานได้ครบถ้วน ซึ่งแสดงว่า เมื่อนักเรียนได้เรียนหลักสูตรท้องถิ่นแล้ว นักเรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลเป็นอย่างดี สามารถสรุปความรู้และนำความรู้ไปตัดสินใจเลือกอาชีพที่ตนเองสนใจ นอกจากนี้ยังเกิดความภาคภูมิใจและเกิดความรู้สึกรัก ห่วงแหนมในท้องถิ่นของตน

ผลการประเมินและปรับปรุงหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี พบว่า นักเรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางเรียนก่อนและหลังเรียน โดยหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียน และมีทักษะการปฏิบัติในการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี มีคะแนนเฉลี่ย 52.80 และผลการปรับปรุงหลักสูตร พบว่า ควรปรับปรุงด้านระยะเวลา ให้มีความยืดหยุ่นในภาคปฏิบัติหรือเรียนนอกเวลาเรียน เพื่อให้ให้นักเรียนมีทักษะความชำนาญในการแปรรูปอาหารทะเลมากขึ้น ซึ่งเป็นไปตามนโยบายของชุมชนตำบลปากทะเลในด้านการศึกษาดึงดูดให้นักเรียนเข้ามาทำกิจกรรมการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของท้องถิ่น โดยมีชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนการสอน ส่งเสริมให้จัดทำหลักสูตรท้องถิ่นให้เหมาะสมกับสภาพของบริบทชุมชนและภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งทำให้ผลการประเมินหลักสูตรท้องถิ่นมีประสิทธิภาพตามหลักการและจุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้

3. ผลการจัดทำคลังแหล่งการเรียนรู้ เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี พบว่า ในตำบลปากทะเลมีการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นและจัดทำคลังแหล่งการเรียนรู้เพื่อใช้เป็นแหล่งศึกษาค้นคว้าสำหรับนักเรียนและผู้สนใจได้ จำนวน 36 แหล่งการเรียนรู้ ได้แก่ หมู่ที่ 1 มีจำนวน 21 แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลโดยใช้ความร้อน หมู่ที่ 2 มีจำนวน 3 แหล่งเรียนรู้ เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลโดยใช้ความร้อนและการแปรรูปอาหารทะเลโดยการหมักดอง หมู่ที่ 3 มีจำนวน 8 แหล่งเรียนรู้ เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลโดยใช้ความร้อน การแปรรูปอาหารทะเลโดยการหมักดอง การแปรรูปอาหารทะเลโดยการตากแห้ง และการแปรรูปอาหารทะเลโดยใช้ความเย็น และหมู่ที่ 4 มีจำนวน 4 แหล่งเรียนรู้ เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลโดยใช้ความร้อน การแปรรูปอาหารทะเลโดยการหมักดอง การแปรรูปอาหารทะเลโดยการตากแห้ง และการแปรรูปอาหารทะเลโดยใช้ความเย็น

การอภิปรายผล

การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี จากผลการศึกษาผู้วิจัยมีประเด็นที่จะนำมาอภิปรายผล ได้ดังนี้

1. ผลการวิจัย พบว่า องค์ความรู้ท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เป็นการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนในชุมชน โดยนำองค์ความรู้ท้องถิ่นที่ได้ศึกษาวิจัยมาจัดทำเป็นสาระการเรียนรู้ท้องถิ่นและพัฒนาเป็นหลักสูตรท้องถิ่นเพื่อให้นักเรียนได้ศึกษาเกี่ยวกับชุมชนนั้น อันเนื่องมาจากนโยบายทางการศึกษากำหนดให้สถานศึกษา องค์กรต่าง ๆ และชุมชนมีส่วนร่วมในการจัดการเรียนรู้ตามสภาพปัญหาของชุมชนและสังคม ความต้องการของท้องถิ่นและนักเรียน และส่งเสริมให้โรงเรียนจัดทำหลักสูตรท้องถิ่นให้เหมาะสมกับบริบทของชุมชน สังคมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ร่วมกันอนุรักษ์ พื้นฟูทรัพยากรในท้องถิ่น โดยเฉพาะเรื่องงานอาชีพ ผู้รู้หรือภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนการสอน จะเป็นการสืบสานวัฒนธรรม วิถีชีวิตดั้งเดิมของคนในท้องถิ่นให้คงอยู่ นักเรียนมีความรักและภูมิใจในท้องถิ่นซึ่งแนวคิดนี้สอดคล้องกับ รุ่ง แก้วแดง (2540 : 1 – 16) ที่กล่าวว่า การจัดการเรียนการสอนของไทยในปัจจุบัน ควรให้ความสำคัญกับการนำเอาทรัพยากรท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนการสอน ซึ่งตอบสนองนโยบายของพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2545 ในมาตรา 27 ได้กำหนดไว้ว่าให้สถานศึกษาขั้นพื้นฐานมีหน้าที่จัดทำสาระของหลักสูตรในส่วนที่เกี่ยวกับสภาพปัญหาในชุมชนและสังคม ภูมิปัญญาท้องถิ่นและคุณลักษณะที่พึงประสงค์เพื่อเป็นสมาชิกที่ดีของครอบครัว ชุมชน สังคม และประเทศชาติ สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 10 (2550 – 2554) ได้ส่งเสริมให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการศึกษาในทุกระดับ เพื่อมุ่งพัฒนาคุณภาพคนและสังคมไทยสู่สังคมแห่งภูมิปัญญาและการเรียนรู้ มีการพัฒนาหลักสูตรทั้งในและนอกระบบให้หลากหลายให้สอดคล้องกับสภาพความพร้อมและความต้องการของท้องถิ่น สามารถจัดการกับองค์ความรู้ทั้งภูมิปัญญาท้องถิ่นและองค์ความรู้สมัยใหม่ เพื่อที่จะนำไปใช้ในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม (สำนักงานปฏิรูปการศึกษา, 2542 : 5 - 32) และสอดคล้องกับสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (2542 : 20) ที่ระบุว่า ควรส่งเสริมให้ทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการจัดการศึกษา เน้นความเข้มแข็งของชุมชน พบว่า ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องซึ่งได้แก่ ผู้บริหารสถานศึกษา ครู คณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐาน ปราชญ์ชาวบ้าน มีบทบาทสำคัญยิ่งในการสร้างเสริมและสนับสนุนการดำเนินการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น ทำให้การพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนสำเร็จอย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้การจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรท้องถิ่นยัง

ปลูกฝังให้นักเรียนมีจิตสำนึกในการรักและภาคภูมิใจในท้องถิ่นและช่วยส่งเสริมทักษะการปฏิบัติของนักเรียน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของศรีวรรณ จันทรหงษ์ (2542 : บทคัดย่อ) ได้ทำการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เรื่อง งานจักรสาน ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 และสอดคล้องกับสาลินี อุดมผล (2542 : บทคัดย่อ) ได้ทำการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาชาวบ้าน เรื่อง การเจียรไนนิล สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 พบว่า มีความต้องการให้นำองค์ความรู้ในท้องถิ่นมาพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น และนำไปใช้สอนนักเรียนเพื่อเป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาชาวบ้าน เป็นการสอนที่ได้รับความร่วมมือโดยปราชญ์ชาวบ้านในชุมชนและเป็นการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ ทำให้การจัดการเรียนรู้มีประสิทธิภาพและสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

2. ผลการวิจัย พบว่า การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เพื่อให้ได้หลักสูตรที่มีคุณภาพตามวัตถุประสงค์ และมีความเหมาะสม อันเนื่องมาจากที่ผู้วิจัยได้นำสภาพปัญหาและความต้องการของบริบทในชุมชน และจากผู้เกี่ยวข้องในชุมชน มีความต้องการให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีความรู้ความสามารถด้านการแปรรูปอาหารทะเลร่วมกับครูผู้สอนจัดกิจกรรมการเรียนรู้โดยการปฏิบัติจริงและประเมินผลตามสภาพจริงมาสร้างหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 องค์ประกอบของหลักสูตร ประกอบด้วย 12 องค์ประกอบ ได้แก่ หลักการ วิสัยทัศน์ พันธกิจ สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน คุณลักษณะอันพึงประสงค์ สาระการเรียนรู้และมาตรฐานการเรียนรู้ โครงสร้าง คำอธิบายรายวิชา หน่วยการเรียนรู้ แนวการจัดการเรียนรู้ สื่อและแหล่งการเรียนรู้ และการวัดผลและประเมินผล ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายของกรมวิชาการ (2540 : 8 – 9) ระบุองค์ประกอบของหลักสูตรจะต้องประกอบด้วย หลักการ จุดมุ่งหมาย โครงสร้าง จุดประสงค์การเรียนรู้ เนื้อหา สาระ สื่อการเรียนการสอน วิธีสอน การวัดและประเมินผล สอดคล้องกับผลการวิจัยของ ภัทธิตยา สามงามยา (2545 : 41) ที่พบว่า องค์ประกอบของหลักสูตร ประกอบด้วย หลักการ จุดมุ่งหมาย โครงสร้าง คำอธิบายรายวิชา ขอบข่ายเนื้อหา เวลาเรียน แนวทางการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน สื่อการเรียนการสอน การวัดผลและประเมินผล และแผนการสอน นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับผลงานการวิจัยของสิทธิเดช สาลีแก้ว (2545 : ๖) ได้พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การอนุรักษ์ป่าชายเลน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 ผลการพัฒนาหลักสูตร พบว่า องค์ประกอบของหลักสูตร ประกอบด้วย หลักการ จุดมุ่งหมาย โครงสร้าง คำอธิบายรายวิชา ขอบข่ายเนื้อหา เวลาเรียน แนวการจัดการกิจกรรมการเรียนการสอน สื่อการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล และสอดคล้องกับผลการวิจัยของ ประสิทธิ์ ขงขันปอน (2545 : ๖) การพัฒนาหลักสูตรการติดตามพันธุ์งู สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 พบว่า องค์ประกอบของหลักสูตรประกอบด้วย หลักการ จุดหมาย

โครงสร้าง คำอธิบายรายวิชา ขอบข่ายเนื้อหาเวลาเรียน แนวการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน สื่อการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล ทั้งนี้เนื่องจากการพัฒนาหลักสูตรนั้น ต้องมีการกำหนดองค์ประกอบดังกล่าวเพื่อเป็นแนวทางสำหรับกำหนดทิศทางการจัดการศึกษาให้มีประสิทธิภาพ เป็นกระบวนการอย่างต่อเนื่อง หลักสูตรท้องถิ่นเรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี สร้างขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการของท้องถิ่น มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเกิดคุณลักษณะที่พึงประสงค์ตามมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดของหลักสูตรชั้นประถมศึกษา พุทธศักราช 2551 โดยให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ประสบการณ์ที่ได้จากการเรียนไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน และการประกอบอาชีพที่ตนเองสนใจ ซึ่งทางโรงเรียนได้จัดการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับสภาพบริบทของ ชุมชนในท้องถิ่นและความต้องการของท้องถิ่น โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญสอดคล้องกับแผนพัฒนาการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2545 – 2559 แนวทางการศึกษาต้องยึดหลักการว่า ผู้เรียนทุกคนมีความ สามารถเรียนรู้และพัฒนาตนเองได้ และถือว่าผู้เรียนสำคัญที่สุดกระบวนการจัดการศึกษาต้องส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาตามธรรมชาติและเต็มตามศักยภาพ ผู้เรียนเป็นคนดี คนเก่ง และมีความสุขสามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุขรวมทั้งรูปแบบการจัดการเรียนรู้ที่หลากหลายเพื่อกระตุ้นให้เกิดการเรียนรู้และเหมาะสม ให้นักเรียนได้ลงมือปฏิบัติด้วยตนเอง ตลอดจนวัดและประเมินผลตามสภาพจริงเพื่อให้นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจ มีทักษะในการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำงานอย่างเป็นระบบ มีการวางแผนในการทำงาน ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ปรับปรุงผลและกระบวนการทำงานให้ดีขึ้น ซึ่งมีความสอดคล้องกับงานวิจัยของฉวีวรรณ แผ้วตะคุ (2541 : 9) กล่าวว่า การจัดการเรียนการสอนในกลุ่มงานและพื้นฐานอาชีพมุ่งให้ผู้เรียนมีคุณสมบัติที่สำคัญที่สุด คือ ทำงานเป็น มีนิสัยรักการทำงานและมีการปรับปรุงงานอยู่เสมอ

จากการตรวจสอบโครงร่างหลักสูตร ผู้วิจัยได้นำโครงร่างหลักสูตรเสนอต่อผู้เชี่ยวชาญ ประเมินความเหมาะสมและความสอดคล้องของส่วนประกอบต่าง ๆ ในโครงร่างหลักสูตร ผลของการประเมินความเหมาะสมและความสอดคล้องขององค์ประกอบของโครงร่างหลักสูตร พบว่า โครงร่างหลักสูตรมีความสอดคล้องกันทุกประเด็น หลังจากนั้นนำโครงร่างไปปรับปรุงและแก้ไขตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญก่อนนำไปทดลองใช้ซึ่งสอดคล้องกับกับงานวิจัยของ สาลินี อุดมผล (2542 : 135) ศึกษาเรื่องการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นชาวบ้าน เรื่อง การเจียรไนนิล สอดคล้องกับงานวิจัยของ ชาย จันทรงาม (254 : 134) จิตรา ชุมณี ที่ได้นำโครงร่างหลักสูตรไปให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความเหมาะสมและความสอดคล้องขององค์ประกอบของหลักสูตร เพื่อนำข้อบกพร่องมาปรับปรุงแก้ไขก่อนนำหลักสูตรไปทดลองใช้ ทำให้หลักสูตรมีความสมบูรณ์ มีความสอดคล้องและเหมาะสมที่จะนำไปใช้ในการจัดการเรียนการสอนให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

3. ผลการวิจัย พบว่า การทดลองใช้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี นักเรียนให้ความสนใจตั้งใจศึกษาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ อันเนื่องมาจากขอบข่ายเนื้อหาที่เรียนเป็นเรื่องเกี่ยวข้องกับท้องถิ่น ซึ่งใกล้ชิดตัวนักเรียน ผู้รู้หรือภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นบุคคลในท้องถิ่น เป็นผู้ดำเนินการจัดการเรียนรู้ร่วมกับครูผู้สอน เป็นสิ่งที่นักเรียนสนใจต้องการเรียนรู้ เป็นอาชีพที่สร้างรายได้ให้แก่ชุมชนในท้องถิ่นเป็นอย่างมาก ทำให้นักเรียนสนใจเรียนรู้ กล้าพูด กล้าซักถามและแสดงความคิดเห็น นอกจากนี้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้นักเรียนได้ฝึกปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลจริง โดยอาศัยกระบวนการกลุ่ม นักเรียนทุกคนมีส่วนร่วมในการศึกษาค้นคว้า และสร้างองค์ความรู้จากการปฏิบัติจริง การสังเกต สัมภาษณ์ และใบงาน ร่วมกันคิดวิเคราะห์และแก้ปัญหาด้วยตนเอง สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2545 มุ่งมั่นให้สถานศึกษาจัดการศึกษา หรือจัดการเรียนการสอนโดยยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ และสอดคล้องกับงานวิจัยของ ศรีวรรณ จันทร์หงษ์ (2542 : 147) ที่กล่าวว่า หลักสูตรท้องถิ่นเป็นหลักสูตรที่มีความเหมาะสมทำให้นักเรียนมีนิสัยรักการทำงาน ความกระตือรือร้น สามารถพัฒนาให้ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ ทั้งยังเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และสร้างรายได้เสริมให้แก่ครอบครัวและสอดคล้องกับผลงานวิจัยของ ชาย จันทรงาม (2544 : 139) ที่พบว่า การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่บังเกิดผลดีต่อนักเรียน คือ การจัดกิจกรรมให้สอดคล้องกับความต้องการและสภาพแวดล้อมของผู้เรียน โดยจัดกิจกรรมทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติเป็นกลุ่ม ทำให้เมื่อจบหลักสูตรนักเรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

4. ผลการวิจัย พบว่า การประเมินผลและการปรับปรุงหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี นักเรียนมีคะแนนเฉลี่ยด้านความรู้ ความเข้าใจ เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ก่อนและหลังเรียนแตกต่างกัน โดยหลังเรียนมีคะแนนเฉลี่ยสูงกว่าก่อนเรียน อันเนื่องมาจากนักเรียนได้เรียนรู้เรื่องที่ใกล้ชิดตัวนักเรียน มีข้อมูลอยู่แล้วในท้องถิ่น โดยมีครูและผู้รู้ในท้องถิ่นได้ถ่ายทอดความรู้ ประสบการณ์ ได้เรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้ภายในโรงเรียน และชุมชน นักเรียนได้ลงมือฝึกปฏิบัติจริงทำให้เกิดความรู้ความเข้าใจได้ง่ายในขั้นตอนการปฏิบัติ ส่งผลให้คะแนนเฉลี่ยหลังการใช้หลักสูตรของนักเรียนมีคะแนนสูงกว่าก่อนการใช้หลักสูตร ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยของ จันทร์เพ็ญ เรื่องสวัสดี (2546 : บทคัดย่อ) ได้ทำการศึกษาการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง พืชสมุนไพรในท้องถิ่น ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 : กรณีศึกษาโรงเรียนวัดโคกจีหนอน อำเภอบ้านทอง จังหวัดชลบุรี ผลการวิจัยพบว่า ได้หลักสูตรท้องถิ่นเรื่อง พืชสมุนไพรใน

ท้องถิ่น ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ที่มีความเหมาะสม นำไปใช้ในการจัดการเรียนรู้ได้ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังการทดลองใช้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง พืชสมุนไพรในท้องถิ่น สูงกว่าก่อนการทดลองใช้หลักสูตรท้องถิ่น สอดคล้องกับภักทิยา สามงามยา (2545 : ง) ได้พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง แคนพราด สำหรับนักเรียนประถมศึกษา ผลการประเมินและปรับปรุงหลักสูตร พบว่า นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับเรื่อง แคนพราด ก่อนและหลังการใช้หลักสูตรแตกต่างกันและสอดคล้องกับสคราญ วิเศษสมบัติ (2552 - ง) ได้พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่อง หนามหูกแสนอร่อย สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 พบว่า ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียน หลังการทดลองใช้หลักสูตรท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่อง หนามหูกแสนอร่อย สูงกว่าก่อนการทดลองใช้หลักสูตรท้องถิ่น สอดคล้องกับผลงานวิจัยของ ชาย จันทรัมย์ (2544 : ง) ด้านพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเรื่อง การปลูกพืชผักสวนครัวตามสภาพแวดล้อม ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น สังกัดกรมสามัญศึกษาพบว่า หลังใช้หลักสูตร นักเรียนมีคะแนนเฉลี่ยผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน อยู่ในระดับดี ด้านความรู้ นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจเนื้อหาที่เรียน ด้านทักษะนักเรียนมีทักษะในการปฏิบัติงานตามขั้นตอนได้อย่างถูกต้อง และประสิทธิภาพของชั้นปอน (2545 : 90) ศึกษาการพัฒนาหลักสูตรการติดตามพันธุ์องุ่น สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 พบว่า หลังการใช้หลักสูตรนักเรียนมีความรู้ความเข้าใจและความสามารถติดตามพันธุ์องุ่นได้ และผู้มีส่วนร่วมในการจัดการเรียนการสอนซึ่งประกอบด้วยผู้รู้ในท้องถิ่นดำเนินการจัดการเรียนการสอนได้ดี มีเนื้อหาสาระเหมาะสม มีกิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อการเรียนรู้ที่มีความหลากหลายและน่าสนใจ ส่งผลให้นักเรียนมีทัศนคติที่ดีต่อการเรียน มีความรักและความภาคภูมิใจในท้องถิ่นมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ ยังเป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้นักเรียนเรียนรู้โดยใช้กระบวนการกลุ่ม มีส่วนร่วมในการศึกษาค้นคว้า และสร้างความรู้จากท้องถิ่น ใบงาน ร่วมกันคิดวิเคราะห์และแก้ปัญหาด้วยตนเองสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ ทำให้นักเรียนได้รับประสบการณ์ตรง เกิดทักษะการปฏิบัติงานซึ่งได้สอดคล้องกับชีวรนต์ สาลีประเสริฐ (2545 : 174) กล่าวว่า การจัดการเรียนการสอนที่ทำให้นักเรียนได้ลงมือปฏิบัติ และสัมผัสกับแหล่งเรียนรู้จริงในท้องถิ่น ทำให้นักเรียนได้รับประสบการณ์ตรง และเกิดการเรียนรู้อย่างแท้จริง และสอดคล้องกับจิตรรา ชุมณี (2545 : 162) ที่กล่าวว่า การเรียนรู้จากผู้รู้ในท้องถิ่นที่มีประสบการณ์จริงในสถานที่จริง และการฝึกปฏิบัติงานจริงช่วยทำให้บรรยากาศในการเรียนการสอนไปอย่างสนุกสนานไม่น่าเบื่อหน่าย ด้านทักษะการปฏิบัติงานทักษะกระบวนการทำงาน และความสำเร็จของงาน พบว่า นักเรียนมีความสนใจในการปฏิบัติงาน มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย ให้ความร่วมมือการปฏิบัติงานของกลุ่ม รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน มีความอดทนในการปฏิบัติงาน และในส่วนที่เป็นการศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน นักเรียนมีความสนใจที่จะซักถามหากไม่เข้าใจและแสดงความคิดเห็นมากขึ้น ผลที่เป็นเช่นนี้เนื่องจากนักเรียนได้เรียนรู้นอกสถานที่และมีผู้รู้ในชุมชนเป็นผู้ร่วมในการจัด

กิจกรรมการเรียนรู้ และการให้นักเรียนออกไปสำรวจและรวบรวมความรู้ในชุมชนด้วยการปฏิบัติจริง ได้เรียนรู้จากประสบการณ์จริงนับเป็นกระบวนการพัฒนาการเรียนรู้อย่างแท้จริงและเป็นกิจกรรมที่มีประโยชน์ในการเรียนรู้อย่างยิ่ง หลักสูตรท้องถิ่นเรื่องการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เน้นการจัดกิจกรรมในลักษณะกิจกรรมกลุ่มให้นักเรียนมีส่วนร่วมในการศึกษาค้นคว้าหาความรู้ด้วยตนเองจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน และการสาธิตของผู้รู้ในชุมชนและนักเรียนได้ลงมือปฏิบัติจริง สอดคล้องกับสาธิติน อุดมผล (2542 : บทคัดย่อ) พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาชาวบ้าน กลุ่มวิชาการงานพื้นฐานอาชีพ เรื่อง การเลียบระโนดิล ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 พบว่า นักเรียนมีความกระตือรือร้นในการร่วมกิจกรรมตามที่หลักสูตรกำหนด

5. ผลการวิจัย พบว่า การจัดทำคลังแหล่งการเรียนรู้ เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี สามารถนำมาจัดทำคลังแหล่งการเรียนรู้ได้ จำนวน 36 แหล่งการเรียนรู้ เพื่อสำหรับใช้เป็นแหล่งเรียนรู้ศึกษาค้นคว้าแก่นักเรียน และผู้ที่สนใจ นอกจากนี้ยังเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาในท้องถิ่นของตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี อันเนื่องมาจากมีทรัพยากรบุคคลหรือผู้รู้ในท้องถิ่นที่มีความรู้ ความสามารถอย่างหลากหลายที่เป็นแหล่งเรียนรู้ในชุมชนและภูมิปัญญาท้องถิ่นซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของบังอร พุกสุขและคณะ (2549 : 226 - 227) กล่าวว่า ชุมชนมีทรัพยากรธรรมชาติที่หลากหลาย โรงเรียนสามารถนำมาเป็นแหล่งเรียนรู้ในการจัดการศึกษาได้ และสอดคล้องกับงานวิจัยของไมตรี ชื่อดอง (2546 : 129) ชีวรัตน์ สาลีประเสริฐ (2545 : 174) และจิตรา ชุมณี (2545 : 162) ที่กล่าวว่า ให้นักเรียนได้เรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้ลงมือปฏิบัติและได้สัมผัสกับแหล่งเรียนรู้จริงในชุมชนทำให้นักเรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ ได้ประสบการณ์ตรงและเกิดการเรียนรู้อย่างแท้จริง

ข้อเสนอแนะ

จากการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ผู้วิจัยสรุปข้อเสนอแนะเป็น 2 ประเด็น มีรายละเอียด ดังนี้

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

เพื่อให้สามารถนำหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะบางประการเกี่ยวกับการนำผลการวิจัยไปใช้ ดังนี้

1. จากผลการวิจัย พบว่า ในการทดลองใช้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี หลักสูตรมีกิจกรรมมากเกินไปและต้องนำนักเรียนออกไปศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น ดังนั้น ผู้สอนต้องยืดหยุ่นเวลาให้มีความเหมาะสมกับการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

2. จากผลการวิจัย พบว่า นักเรียนมีทักษะต่ำที่สุด คือ การเก็บรักษาเครื่องมือ ดังนั้นในการสอนหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ครูควรสอนการเก็บรักษาเครื่องมือให้ลึกซึ้ง มีความรับผิดชอบและสามารถปฏิบัติได้

3. จากผลการวิจัย พบว่า การประเมินผลงานของนักเรียนนั้น มีเฉพาะผู้สอน ผู้รู้ในท้องถิ่นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี และผู้วิจัยเท่านั้น การประเมินผลยังไม่หลากหลาย ควรให้นักเรียนประเมินตนเอง นอกจากนั้นควรให้เพื่อน ๆ และผู้ปกครองได้มีส่วนร่วมในการประเมินผล เพื่อนำความคิดเห็นที่ได้มาปรับปรุงและพัฒนาผลงานให้ดียิ่งขึ้น

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยในครั้งต่อไป

1. ควรมีการวิจัยเกี่ยวกับการวิจัยและพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเกี่ยวกับงานอาชีพประเภทอื่น ๆ เพิ่มเติม เช่น การทำขนมหวานเมืองเพชร การทำน้ำตาลโตนด เป็นต้น หรือในกลุ่มสาระการเรียนรู้อื่น ทั้งนี้อาจทำในระดับประถมศึกษาหรือมัธยมศึกษาได้

2. ควรมีการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเกี่ยวกับบทบาทของชุมชนและผลกระทบต่อชุมชนในการใช้หลักสูตรท้องถิ่น